

POMPOENSOEP



Ingrediënten (voor 2 liter):

- 1 middelgrote pompoen
- 4 middelgrote wortelen
- 1 kleine bloemkool
- 2 broccoli's
- 2 vetarme groentebouillonblokjes
- enkele takjes lavas

Bereidingswijze:

- Doe 2 liter water in een grote kookpot, samen met 2 vetarme groentebouillonblokjes en fijngesnipperde lavas.
- Snij de pompoen middendoor en snij in groffe stukken.
- Schil de wortelen met een dunschiller en snij in plakjes.
- Was de bloemkool en broccoli en verdeel in roosjes.
- Voeg alle groenten (pompoen, wortel, bloemkool, broccoli) toe aan de bouillon en laat het geheel gedurende 20 minuten doorkoken.
- Mix de soep tot een glad geheel, werk af met lavas en dien op.